

# Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

20 Minuten

Kategorie:

Suppen

Herkunft:

Ursel

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 500g Hackfleisch
- 3 Stangen Lauch
- 250g Kräuterfrischkäse
- 1 Becher Crème fraîche
- 3TL Gemüsebrühe
- 700ml Wasser

## Anleitung

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und im Öl in einen großen Topf mit dem Hackfleisch von allen Seiten gut anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Lauch in feine Ringe schneiden, dazugeben und ca. 5 min mit anbraten. Das Wasser zugießen, Brühe zugeben und weitere 10 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Frischkäse einrühren. Nochmal kurz aufköcheln lassen. Die Suppe mit Pfeffer Salz und einem Schuss Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Ursel

Last update:

2022/01/30 16:57 rezepte:kaese-lauch-suppe\_mit\_hackfleisch:index [https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaese-lauch-suppe\\_mit\\_hackfleisch/index](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaese-lauch-suppe_mit_hackfleisch/index)

---

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaese-lauch-suppe\\_mit\\_hackfleisch/index](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaese-lauch-suppe_mit_hackfleisch/index)

Last update: **2022/01/30 16:57**

